

## АНАЛІЗ ЗМІНИ АКТИВНОЇ КИСЛОТНОСТІ РИБИ ПІД ЧАС КОПЧЕННЯ

**Тараненко М.К., гр. ТКМ-10**

Науковий керівник – асист. **Марченко О.Д.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

За останні 3 роки в Україні спостерігається значне підвищення цін на рибну сировину, особливо охолоджену. З метою зниження собівартості готової рибної продукції виробники все частіше впроваджують ін'єкційний посол риби. При цьому до складу сольових сумішей вводяться регулятори кислотності, а саме фосфатні препарати, призначені для обробки рибної сировини: ді- та пірофосфати (E450) – солі пірофосфорної кислоти  $H_4P_2O_7$ , три фосфати (E451) – солі триполіфосфатної кислоти  $H_3P_3O_{10}$ , полі фосфати (E452) – суміші солей лінійно-конденсованих поліфосфатних кислот. Ці компоненти здатні зміщувати активну кислотність м'язової тканини рибної сировини у лужну зону значень рН та зменшувати втрати маси похідної сировини під час копчення.

Ціллю наших досліджень є вивчення змін активної кислотності риби ін'єкційного посолу під час копчення та аналіз можливого впливу показника рН на якість готової продукції.

Об'єктами дослідження були зразки напівфабрикатів риби сьомги солоної, призначені для виробництва копченої продукції, та зразки готових копчених виробів. Посол риби проводили ін'єкційним способом із застосуванням регуляторів кислотності.

Встановлено, що під час копчення риби спостерігається зміщення рН у кислу зону. Найбільше зміщення зафіксовано у перші три години копчення. При цьому чим вище значення рН у рибі до початку процесу, тим більше змінюються значення рН під час копчення. Виявлено, що зразки риби з початковим рН 8,0...7,0 після 4 годин копчення мали значення рН 6,8...7,2. В продовж наступних чотирьох годин копчення дослідних зразків риби зміни значень рН зафіксовано не було. Наведені результати досліджень дають можливість поставити під сумнів доцільність застосування регуляторів кислотності під час посолу рибни, що призначена для копчення. Зафіксоване під час копчення зміщення рН у зразках риби фактично нівелює технологічну ціль використання цих компонентів. Такою ціллю є збільшення розчинності білків (водо- та лужнорозчинних) у лужній зоні значень рН, що призводить до підвищення їх вологостримуючої здатності та соковитості кінцевого виробу.